



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE NERO D'AVOLA

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Monreale.

Uve impiegate: Nero d'Avola provenienti da vigneti coltivati nell'areale corleonese all'interno della zona DOP Monreale.

Vendemmia: settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in fermentini di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Malolattica: sì.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso profondo e intenso.

Profumo: sentori di ciliegia, more e prugna, con un sottofondo di note speziate e balsamiche.

Sapore: rotondo, equilibrato, con una giusta tannicità.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.
Da gustare a 16-18°C.

